

BIO

LIMITIERT



00215322 | 2022

SAUMUR CHAMPIGNY-ROUGE



Langlois

Frankreich
Loire

Cabernet Franc

LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine spannende Option unter den Weinen der Loire ist der Saumur Champigny Rouge 2022 von Langlois. Dieser Wein vereint die Aromen reifer Beeren, schwarzer Früchte, Gewürzen und getrockneter Blumen in harmonischem Zusammenspiel. Die Verwendung von Cabernet Franc-Trauben verleiht ihm eine samtige Textur, die durch sorgfältige Reifung weiterentwickelt wird. Weine aus dieser Region sind bekannt für ihre lebendige Frische und die Finesse, die den Charakter der terroir-bedingten Böden widerspiegelt.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 16.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitsehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

Biokontrollstellennummer	FR-BIO-10
--------------------------	-----------

EAN Flasche / EAN Karton	3382250000359 3382250001486
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Langlois-Chateau SA 49426 Saumur-Cedex FR
------------------	---



PRODUZENTEN-INFO

Maison Langlois erfindet sich neu. Mit klarem Fokus auf seine exquisiten Schaumweine zeigt sich das Haus aus Saumur mit einer neuen Persönlichkeit – schlicht und elegant zugleich.

Seit seiner Gründung im Jahr 1885 am Ufer der Loire strebt man im Maison Langlois nach Unabhängigkeit und kompromissloser Qualität. Arbeitsweise und Zielrichtung sind immer wieder auf dem Prüfstand, so auch im Juli 2022 mit dem Ergebnis einer grundlegenden Neuausrichtung: Ab sofort liegt der Fokus des Hauses Langlois ganz auf den feinen Schaumweinen, den «Crémants de Loire».

Diese klare Positionierung definiert ehrgeizige Ziele für Langlois und beweist einmal mehr die außergewöhnliche Expertise in der Produktion von Schaumweinen, die qualitativ weit über die Anforderungen der Appellation Crémants de Loire hinaus gehen. Nach den traditionellen Methoden bereitet, werden sie zum vollendeten Ausdruck der Chenin Blanc, der klassischen Weißweinrebsorte in Saumur, der Herztraube des Hauses Langlois. Aus 62 Hektar Rebfläche wählt Langlois seine Trauben aus vier renommierten Terroirs aus: den Coteaux Saint-Léger (Kalkstein), den Côtes de Saumur (Kalkstein- und Kieselböden) sowie Puy Notre-Dame und Montreuil (Ton-Kalkstein). Die Trauben werden von Hand gelesen, sofort gepresst und die «Cuvée» separat nach Herkunft vinifiziert, um alle Besonderheiten ihrer Terroirs einzufangen. Die jungen Jahrgangsweine werden mit kleineren Anteilen von Reserveweinen aus dem Vor- oder Vorvorjahr vermählt, auf die Flaschen gefüllt und für mindestens 18 Monate (Crémant Rosé) bzw. 24 Monate (Crémant Blanc) zur Zweitgärung auf der Hefe liegen gelassen.